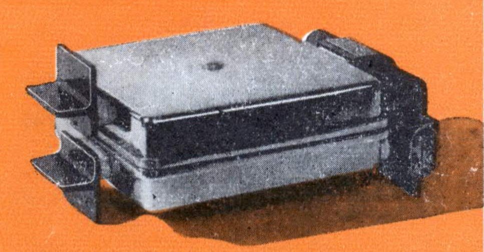
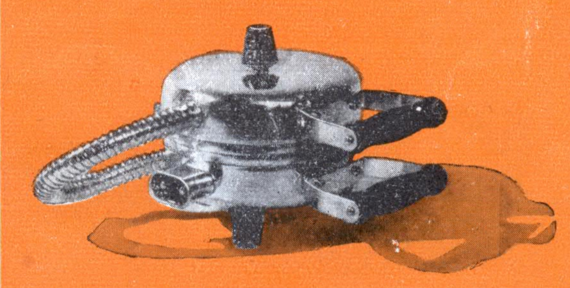
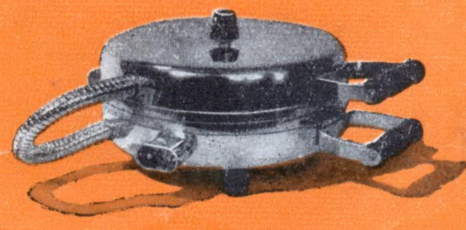


Für den modernen Haushalt

Elektrische Waffel- und Hörncheneisen

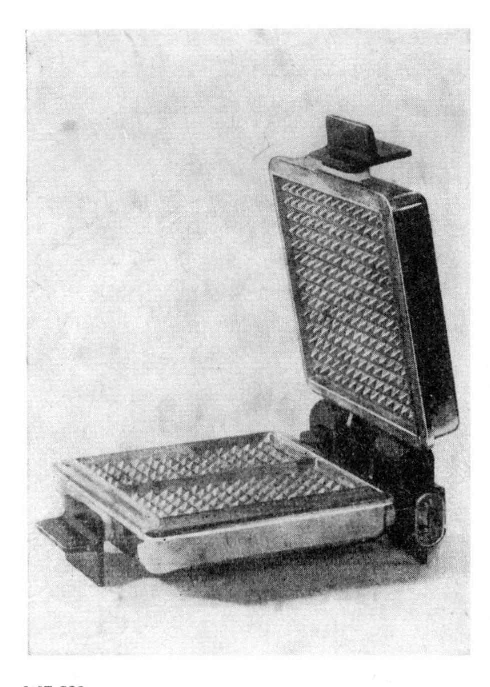








VEB Elektrische Haushaltsgeräte
5631 Arenshausen/Eichsfeld



WE 800

Geräte für den modernen Haushalt

In unserer Produktion werden Waffel- und Hörncheneisen hergestellt. Da es sich bei Waffeleisen um 3 Typen handelt, sollen nachstehende Erläuterungen die Unterschiede erklären, um Mißverständnisse zu verhindern.

Waffeleisen Type 62

EVP 43,– M

Dieses Gerät wird mit Hauben aus Tiefziehblech hergestellt. Die Oberflächen sind geschliffen, vernickelt und verchromt. Durch die galvanische Behandlung werden die Oberflächen verhärtet und sind weitgehendst unempfindlich gegen Stöße, Schmarren und Kratzer.

Waffeleisen Type 63

EVP 34,75 M

Die Hauben dieses Gerätes sind aus Leichtmetallblech hergestellt. Die Oberflächen sind geschliffen und poliert.

Waffeleisen Type WE 800

EVP 38,– M

Ein rechteckiges Gerät mit Plastgelenk. Hauben wie bei Type 62 beschrieben.

Aufbau der Geräte

- Die Waffeleisen bestehen aus Ober- und Unterteil, die durch ein Gelenk miteinander verbunden und jeweils mit einer 400 Watt Heizspirale ausgerüstet sind. Die Verdrahtung ist durch das Gelenk schutzisoliert verlegt.

Bedienung · Wartung · Pflege

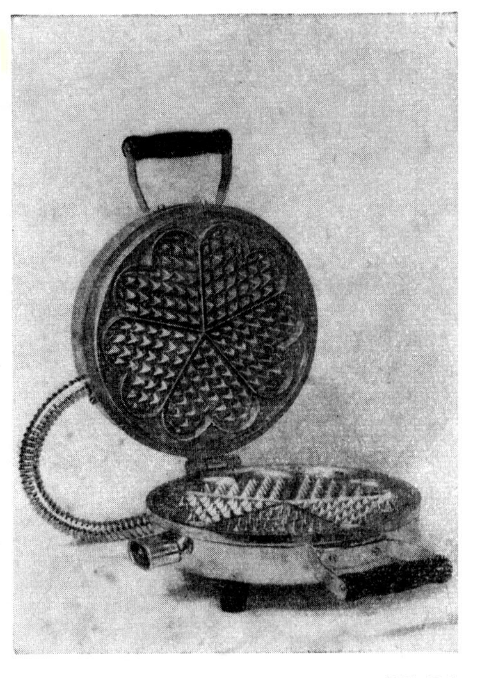
- Vor Inbetriebnahme Geräte wegen Wärmeentwicklung auf eine unbrennbare, rutschfeste Unterlage stellen.

- Gerät mit einer Schukogeräteschnur an das Stromnetz 220 V anschließen.

- Erreichung der Betriebstemperatur nach ca. 8–10 Minuten (Gerät in geschlossenem Zustand).

- Gerät aufklappen und beide Backflächen mit Öl oder Hartfett mittels Pinsel bestreichen.

- Teig mit einem Löffel auf den Quersteg in der Mitte des Geräteunterteils geben. Oberteil zuklappen.



WE 62/6

- Fertige Waffel, je nach gewünschtem Bräunungsgrad (ca. 4 Minuten), mit einer Gabel aus dem Gerät entnehmen und auf ein Kuchengitter zum Abdampfen legen.

- Bei längerem Einsatz Verringerung der Backzeiten.

- Nach Backvorgang beide Backflächen leicht mit Öl oder Hartfett bestreichen. Gerät in geöffnetem Zustand erkalten lassen.

- Übergelaufene Teigreste mit feuchtem Tuch abwischen.

- Bei Reinigung des Gerätes keine harten oder scharfen Gegenstände benutzen.

ACHTUNG!

Temperatur der Metallteile über 60 °C.
Berührung des Gerätes bei Betrieb nur an den dafür vorgesehenen Bedienelementen aus Duroplast bzw. Holz.

Zubereitung und Rezepte für Waffeln

- Mit unseren elektrischen Haushaltgeräten sind Sie in der Lage, knusprige Waffeln schnell zuzubereiten.

  Mit Puderzucker, Sahne, Konfitüren oder Früchten können Sie die Waffeln nach Ihrem Geschmack verfeinern.

- In einer Schüssel werden Butter, Zucker und Eier zu einer schaumigen Masse geschlagen. Das mit Backpulver vermischte Mehl oder Maizena wird entsprechend der gewünschten Rezeptur mit Milch oder Wasser daruntergerührt. Zuletzt werden Vanillezucker und etwas geriebene Zitrone hinzugefügt.

  Der Teig muß etwas dickflüssig sein, jedoch gut vom Löffel abfließen.

Diese angeführten Rezepte

können selbstverständlich nach den Erfahrungen und individuellen Geschmacksrichtungen erweitert werden.

1. Einfache Waffeln

200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
2 bis 4 Eier
$1/2$ Liter Milch
500 g Weizenmehl
$1/2$ bis 1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
Das Abgeriebene einer halben Zitrone

2. Feine Waffeln

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
6 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 Eßlöffel Rum
125 g feingeriebene Mandeln
175 g Mehl
175 g Maizena
$1/4$ Liter Milch
$1/2$ bis 1 Päckchen Backpulver

3. Knusprige Waffeln

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
4 Eier
500 g Mehl
$1/2$ Liter Milch (bzw. halb Milch, halb Wasser)
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
Das Abgeriebene einer halben Zitrone

Das gut abgemessene Zusetzen von Wasser bringt knusprige Waffeln.

4. Besonders knusprige Waffeln mit dem WE 800

250 g Margarine
300 g Zucker
5 – 6 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
500 g Kartoffelmehl
Den Teig 15 Minuten ruhen lassen

Zubereitung und Rezepte für Hörnchen



- Man rührt das Fett schaumig und gibt nach und nach etwas von dem Zucker, den Vanillezucker, das Ei (die Eier) und den Rest des Zuckers hinzu. Das gesiebte Mehl wird abwechselnd mit dem Wasser (bzw. Milch) untergerührt. Man verwendet soviel Wasser, daß der Teig ziemlich dünn ist.

- Man füllt nicht zuviel Teig ein gut erhitztes und gefettetes Eisen und backt ihn von beiden Seiten goldbraun. Die fertigen Blättchen werden schnell aus dem Eisen gelöst und noch heiß zu Röllchen oder Tüten gewickelt.

- Damit die Röllchen knusprig bleiben, bewahrt man sie in gut schließenden Blechdosen auf.

HE 55 d

1.
25 Gramm Butter oder Margarine
250 Gramm Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
250 Gramm Weizenmehl
gut $^{3}/_{8}$ Liter Wasser

2.
65 Gramm Butter oder Margarine
250 Gramm Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
250 Gramm Weizenmehl
etwa $^{3}/_{8}$ Liter Wasser

3.
250 Gramm Butter oder Margarine
375 Gramm Zucker
3 Eier
750 Gramm Weizenmehl
$^{1}/_{4}$ Liter Milch
Zimt

Hinweise zum Brandschutz

- Die Gebrauchsanweisung ist unbedingt einzuhalten.
- Jeder eigenmächtige Eingriff in die elektrische Anlage oder deren Veränderung ist untersagt.
- Nur einwandfreie Schukoleitungen und Steckdosen verwenden.
- Nicht als Heizgerät verwenden.
- Gerät nicht ohne Aufsicht beheizen.
- Nach Gebrauch Netzstecker vom Stromkreis trennen.

Technische Daten:

Type:	WE 800	WE 62	WE 63	HE 55d
Leistungsaufnahme	800 Watt	800 Watt	800 Watt	400 Watt
Spannung	220 Volt	220 Volt	220 Volt	220 Volt
Anheizzeit	8 – 10 Minuten	8 – 10 Minuten	8 – 10 Minuten	8 – 10 Minuten
Backzeit	3 – 4 Minuten	3 – 4 Minuten	3 – 4 Minuten	2 – 3 Minuten
Gewicht	3,2 kg	3,6 kg	3,0 kg	1,9 kg
Abmessungen	198 x 280 mm Höhe 105 mm	∅ 300 mm Höhe 160 mm	∅ 300 mm Höhe 160 mm	∅ 240 mm Höhe 150 mm
EVP	38,– M	43,– M	34,75 M	26,55 M

GARANTIE

Elektrisches Waffeleisen Type: ..../Hörncheneisen 55d

6 Monate Garantie · 6 Monate Zusatzgarantie

Sollten innerhalb dieser **Frist** Fabrikationsmängel an dem Gerät auftreten, so werden sie kostenlos vom Herstellerwerk behoben.

Unsachgemäße Behandlung, Vernachlässigung des Gerätes oder eigene Reparaturversuche entbinden uns jedoch von der Garantieleistung.

Achten Sie darauf, daß Ihre Garantieurkunde beim Kauf ordnungsgemäß ausgefüllt wird.

Wir stehen selbstverständlich auch nach Ablauf der Garantiezeit zur Durchführung von Reparaturen, gegen Erstattung der Kosten, zur Verfügung.

Verkaufstag 05. August 80

HO-Einrichtungshaus
15 Potsdam, [illegible] Straße 30
Tel. 23[illegible]1-83
Kto. 2131-15[illegible]

Stempel und Unterschrift des Verkäufers

Achtung! Beim Verkauf Type eintragen.



VEB ELEKTRISCHE HAUSHALTSGERÄTE
5631 ARENSHAUSEN/EICHSFELD

Rf 42-79 59904-43 V 8-2